La Sacher Torte

Ed eccoci alla mia prima Sachertorte, una torta austriaca che viene considerata la più famosa torta al cioccolato del mondo. L'invenzione della Sachertorte risale al periodo della Restaurazione. La ricetta originale è un segreto ben custodito dai pasticceri dell'Hotel Sacher di Vienna, e qui cercherò di imitarla il più possibile, utilizzando una glassa all'acqua come copertura che più si avvicina all'originale viennese. Una delle caratteristiche che la distingue dalle altre è la presenza della marmellata di albicocche con un punta di Rhum, che ben si abbina al gusto spiccato del cioccolato fondente.

Ingredienti:

Per la torta

- 7 uova
- 150 gr. di burro
- 125 gr. di zucchero a velo
- 200 gr. di cioccolato fondente
- 1 bustina di vanillina, oppure 8 gr. di estratto vaniglia
- 100 gr. di zucchero semolato
- 150 gr. di farina 00
- un pizzico di sale fino
- 200 gr. di marmellata di albicocche (senza pezzi)
- un cucchiaino di Rhum (facoltativo ma consigliato)

Per la copertura:

- 200 gr. di cioccolato fondente (min. 50% cacao)
- 140 ml di acqua
- 120 gr. di zucchero semolato

Per la scritta:

- cioccolato fondente q.b.

Procedimento:

Per prima cosa spezzettate il cioccolato e fatelo sciogliere a bagnomaria. Nel frattempo separate i rossi d’uovo dai bianchi.

In una ciotola capiente versate i tuorli, la vaniglia o vanillina, il burro ammorbidito e lo zucchero a velo e montate il tutto con le fruste elettriche fino ad ottenere un composto spumoso.

In un’altra ciotola iniziate a montare gli albumi con il pizzico di sale per 1 minuto. Ora aggiungeteci lo zucchero semolato e continuate a montare per altri minuti finché non risulterà una spuma ferma e lucida.

Versate il cioccolato sciolto nel composto di tuorli e mescolate con cura.

Aggiungeteci la farina setacciata e la spuma di albume. Continuate a mescolate con una spatola cercando di amalgamare tutti gli ingredienti.

Imburrate ed infarinate uno stampo a cerniera e versateci il composto cercando di livellarlo uniformemente. Infornate la Sacher in forno statito e preriscaldato a 180° C per circa 50-55 minuti. Controllate sempre la cottura con la prova stecchino.

Per ottenere una torta ben piatta capovolgetela appena tolta dal forno su un panno asciutto con tutto il suo stampo (senza toglierlo). Lasciatela raffreddare completamente.

Ripieno e copertura:

Con un coltello affilato e piatto togliete l’eccesso di pasta dalla superficie della torta, in modo da averla più liscia possibile. Tagliate in due la torta. Mettete la marmellata in una ciotola e fatela riscaldare in forno a microonde per 40 secondi. Se lo desiderate aggiungete un cucchiaino di Rhum alla marmellata.

Spalmate la marmellata al centro della torta e richiudetela. Frullate con un mixer la restante marmellata in quanto non deve presentare pezzi di frutta o aggrumerati che andrebbero ad ostacolare la perfetta copertura. Spalmatela sulla

superficie e lungo i bordi.

In un pentolino mettete l’acqua e lo zucchero semolato e lasciate che arrivi a bollore. Lo zucchero si dovrà sciogliere completamente. Spegnete il fuoco e lasciate riposare un minuto. Ora versateci il cioccolato a pezzettini e mescolate bene avendo cura di ottenere un composto vellutato (senza grumi ne bollicine) e lucido. Potete anche utilizzare un mixer ad immersione. ***Attenzione:*** il composto tenderà a rapprendersi velocemente.

Filtrate la glassa con un passino e poi versatela sulla torta rapidamente, sopra la torta e sui bordi e lisciando la superficie con una spatola o un coltello largo.

Lasciate la torta asciugare a temperatura ambiente prima di servirla, magari accompagnata da qualche ciuffo di panna montata.

La Sachertorte può essere conservata in frigorifero e consumata nell’arco di 3-4 giorni.

Buona Sacher a tutti!
Charles